

- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / ПОПИС СОУСТАВНИХ ДЕТАЛЕЙ



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never use the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.

- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.



Surface is liable to get hot during use.



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Tristar logo is valid in France only.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.

SAFETY

- Do not place the Slow Cooker on or near hot surfaces or naked flames.
- Never cook directly in the base unit. Only use the ceramic cooking bowl.
- Do not touch the unit when in use, surfaces are liable to get hot. Always wear oven gloves and only touch the handles and knobs.
- Do not move the unit during cooking as the unit will be extremely hot and heavy.
- Pay attention when removing the lid as steam will escape, always lift the lid gently away from yourself to let steam escape.



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swaardenvstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

- The lid forms a seal during cooking and keeps the moisture in the food. Lifting the lid during the cooking process will add extra time to the cooking process.
- Always use the HIGH or LOW setting to cook food. The WARM option is only suitable for fully cooked food.
- Never use the removable cooking bowl on a stove, open flame or solid hotplate. The cooking bowl can be placed in an oven to a maximum of 170°C, but only without the lid.
- Never overflow the slow cooker, ensure you leave enough space to allow the contents to boil. This will prevent the contents from bubbling over.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid handle
2. Glass lid
3. Ceramic cooking pot
4. Slow cooker handle
5. Stainless steel exterior base
6. Display
7. Control panel

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Wash before using the device for the first time all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
- The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
- Before using your slow cooker for the first time, operate the slow cooker with only water by following the steps below:

1. Place the ceramic cooking pot inside the base.
2. Add 4 cups of water to the ceramic cooking pot and cover with the glass lid.
3. Plug the unit into the power socket.
4. Press the mode button and select "HIGH".
5. Adjust the timer by using the "+/-" buttons to 30 minutes.
6. Press the power button the switch the unit on.
7. During heating a slight odor may be omitted. This is manufacturing dust and will disappear.
8. After 30 minutes, the unit will switch to "WARM" at this point turn the power button off and unplug the unit.
9. Allow the unit to cool down for 15 minutes. Remove the glass lid and ceramic bowl from the base.
10. Carefully pour out the water from the ceramic bowl.
11. Rinse and dry the parts thoroughly.

USE

The control panel has three power settings: LOW, HIGH and WARM.

1. **LOW** – This setting creates a gradual build-up of heat. It gently simmers the food for an extended period of time, up to 12 hours. This setting is ideal if you are away from home for the day and wish the food to be ready when you get home.
2. **HIGH** – This setting cooks food quicker as it reaches the maximum temperature much faster. Therefore, it allows you to cook your food twice as fast as on the low setting. It may be necessary to add liquid during the cooking process, because the food will boil when on high setting. This setting is ideal if you want to cook a dish in a shorter period of time.
3. **NOTE:** you can switch between LOW and HIGH during the cooking process if you wish to speed up the cooking.
4. **WARM** – this setting can be used to maintain the temperature of the food after the cooking process is finished. This setting is not suitable for cooking the food, as the temperature is too low.

Cooking Time	Recommended power setting
6-8 hours	Low
4-6 hours	High

Food	Weight	Time (low)	Time (high)
Beef	2.0 - 2.5 kg	8 hours	6 hours
Whole chicken	2.0 - 3.0 kg	6 hours	4 hours
Pork	1.0 - 1.5 kg	6 hours	4 hours

Table 1: Slow cooker cooking table

- Prepare recipe according to instructions. Place food into cooking pot and cover.
- Plug the slow cooker into an electrical outlet.
- The display will illuminate blue and 00:00 will appear.
- Select LOW or HIGH setting by pressing the "MODE" button.
- Use the "+" and "-" buttons to manually increase or decrease the time in 30 minutes increments for a minimum of 30 minutes or a maximum time of 20 hours.
- Pre-programmed settings:
 - LOW: 8 hours
 - High: 4 hours
- If desired temperature is set, press the "POWER" button. The time will stop flashing and the unit will now start to warm up.
- The display will count down to zero while showing the remaining cooking time. Slow cooking will commence. Power on indicator will illuminate.

- Always cook with the lid on.
- **IMPORTANT!** Do not remove the lid often when cooking as this will prolong the cooking time.
- **Servng.** The slow cooker will automatically turn to WARM setting, this will keep your food warm for 1 hour. You can manually adjust the time by using the "+" and "-" button. It is not recommended to keep your food warm for over 4 hours.
- **IMPORTANT!** Slow cooker will operate until switched OFF. Do not overcook food. Monitor cooking and ensure to switch OFF the slow cooker when the food is cooked properly.
- Using pot holders, remove the cover.
- **CAUTION:** The removable cooking bowl cannot stand the shock of sudden temperature changes. If the cooking bowl is hot, DO NOT add cold food.
 - Grasp cooking pot by handles and remove it from the body.
 - Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a towel or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.
- **CAUTION:** The pot will be hot and can cause burns.

RECIPES

- **Portuguese Garlic Chicken**
1 medium onion, finely sliced
6 cloves of garlic, finely sliced
2 medium tomatoes cut into quarters ½ cup of chopped roast ham

- ½ cup of raisins (Golden Raisins)
- 1.7 kg chicken ½ cup of Port
- ½ cup of Brandy
- 1 teaspoon of Dijon mustard
- 2 teaspoons of tomato puree
- 1.5 teaspoons of corn starch
- 2 tablespoons of cold water
- 1 teaspoon of red wine vinegar
- parsley sprigs
- salt

Mix the onion slices, garlic, tomatoes ham and raisins. Remove the chicken giblets and put aside for use another time; rinse the inside and outside of the chicken and dry. Secure the wings and tie up the thighs. Place the chicken on the onion mixture. Mix the Port, Brandy, mustard and tomato puree and pour over the chicken. Cover and slow cook on low (LOW) until the meat on the thighs is tender (7 to 8 hours) Carefully place the chicken on an oven tray and sear for about 5 minutes. Put the chicken on a hot plate. Skim the fat from the cooking liquid and mix in the corn starch solution. Select the high setting (HIGH), cover and simmer, stirring 2 or 3 times until the sauce thickens (about 10 -15 minutes). Add the vinegar and season according to taste. To serve, garnish the chicken with some parsley and quartered tomatoes. Cut the chicken and add a little sauce. The remaining sauce can be served in a sauce boat.

Cranberry Chicken

- 1 finely sliced small onion
- 1 cup of fresh or frozen (unthawed) cranberries
- 1 kg of skinless deboned chicken thighs
- ¼ cup of ketchup
- 2 teaspoons of raw sugar
- 1 teaspoon dry mustard
- 2 teaspoons of cider vinegar
- 1.5 teaspoons corn starch
- 2 tablespoons of cold water Salt

Mix the onions and the cranberries in the slow cooker. Rinse and dry the chicken thighs and place them into the cooker. In a small bowl mix the ketchup, sugar, mustard and vinegar and place this mixture onto the chicken. Cover and simmer on low (LOW) until the chicken is tender (6 ½ -7 ½ hours). Carefully place the chicken on to a serving dish. Mix the corn starch with the water and stir this into the cooking liquid. Turn the heat to high (HIGH), cover with the lid and simmer, stirring 2 or 3 times until the sauce thickens (about 10 -15 minutes). Season according to taste. Pour the sauce over the chicken.

Beef and Potato Stew

- 1-1.25 kg very lean beef
- 2 tablespoons of bacon fat or other fat
- 2 large diced onions
- 5 large potatoes chopped into eighths
- 4 or 5 large carrots cut into 5cm pieces Salt and pepper to season 1 can of tomato soup

Sear the meat in the fat or bacon grease. Add the diced onions. Place the meat, onions, vegetables, seasoning and can of tomato soup, along with some water, into the slow cooker. Simmer for 7 hours on low (LOW). Add more water if necessary. Serve with bread.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the socket and allow all parts to cool down.
- Clean the steaming bowls, rice bowl, cover and drip tray in warm soapy water. These parts are also dishwasher safe.
- Do not immerse the base in water or other liquid. Place the base not in the dishwasher, but clean it with a damp cloth.
- Clean the outside with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid.

ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu/

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het

apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.



Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.



Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig afvalvermerkebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingsymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Tristar-logo is alleen in Frankrijk geldig.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

VEILIGHEID

- Plaats de slowcooker niet op of in de buurt van hete oppervlakken of open vlammen.
- Kook nooit in de buitenpan. Gebruik altijd de keramische binnenpan.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. De oppervlakken kunnen heet worden. Draag altijd ovenwanten en raak alleen de handgrepen en knoppen aan.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik; het is dan extreem heet en zwaar.
- Wees voorzichtig wanneer u het deksel verwijdert; er ontsnapt dan stoom. Til het deksel voorzichtig van u vandaan om de stoom te laten ontsnappen.
- Het deksel vormt een afdichting tijdens het koken. Hierdoor blijft het vocht in het voedsel. Als u tijdens het koken het deksel optilt, zal het kookproces langer duren.
- Gebruik altijd de stand HIGH (Hoog) of LOW (Laag) om voedsel te koken. De optie WARM is alleen geschikt voor volledig gegaard voedsel.
- Gebruik de verwijderbare binnenpan nooit op een fornuis, open vuur of kookplaat. De binnenpan is uitsluitend zonder deksel geschikt voor in de oven, tot een temperatuur van maximaal 170 °C.
- Doe de slowcooker nooit te vol; er moet genoeg ruimte zijn om de inhoud te laten koken. Zo voorkomt u dat de inhoud overkookt.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Handgreep van deksel
2. Glazen deksel
3. Keramische binnenpan
4. Handgreep van slowcooker
5. Roestvrijstalen buitenpan
6. Display
7. Bedieningspaneel

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakking van het apparaat.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.

- Reinig voor het eerste gebruik van het apparaat alle losse onderdelen in warm sop. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Het verwarmingselement aan de binnenzijde van de basis wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt hierbij zeer ernstige brandwonden oplopen.

- Voordat u de slowcooker voor het eerst gebruikt, volg u onderstaande stappen met alleen water:
 1. Plaats de keramische binnenpan in de buitenpan.
 2. Voeg 4 koppen water toe aan de keramische binnenpan en doe het glazen deksel op de pan.
 3. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 4. Druk op de modusknop en selecteer "HIGH" (Hoog).
 5. Stel de timer met de knoppen "+/-" in op 30 minuten.
 6. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
 7. Tijdens het verwarmen komt er mogelijk een lichte geur vrij. Deze geur is tijdelijk en wordt veroorzaakt door stof dat er tijdens de productie in terecht is gekomen.
 8. Na 30 minuten wordt het apparaat overgeschakeld naar "WARM". Zet het apparaat nu uit met de aan/uit-knop en haal de stekker uit het stopcontact.
 9. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Verwijder het glazen deksel en haal de keramische binnenpan uit de buitenpan.
 10. Giet voorzichtig het water uit de keramische binnenpan.
 11. Spoel de onderdelen af en droog ze goed af.

GEBRUIK

Het bedieningspaneel biedt drie standen: LOW (Laag), HIGH (Hoog) en WARM.

1. **LAAG** (Laag): in deze stand wordt de pan langzaam verhit. Het voedsel suddert langere tijd (tot 12 uur). Deze stand is ideaal als u overdag van huis bent en het eten klaar wilt hebben wanneer u thuiskomt.
2. **HIGH** (Hoog): in deze stand wordt het voedsel sneller gekookt, aangezien de maximumtemperatuur veel sneller wordt bereikt. Het voedsel wordt zo twee keer zo snel gekookt als in de lage stand. Het is misschien nodig om tijdens het kookproces vocht toe te voegen, omdat het voedsel in de hoge stand gaat koken. Deze stand is ideaal als u een gerecht in kortere tijd wilt bereiden.
3. **OPMERKING:** als u de kooktijd wilt aanpassen, kunt u tijdens het kookproces schakelen tussen de stand LOW (Laag) en HIGH (Hoog).
4. **WARM:** deze stand kan worden gebruikt om het voedsel na het koken op temperatuur te houden. Deze stand is niet geschikt voor het koken van voedsel, aangezien de temperatuur hiervoor te laag is.

Bereidingstijd	Aanbevolen stand
6-8 uur	Low (Laag)
4-6 uur	High (Hoog)

Voedsel	Gewicht	Tijd (laag)	Tijd (hoog)
Rundvlees	2,0 - 2,5 kg	8 uur	6 uur
Hele kip	2,0 - 3,0 kg	6 uur	4 uur
Varkensvlees	1,0 - 1,5 kg	6 uur	4 uur

Table 1: Kooktabel voor slowcooker

- Bereid het recept volgens de instructies voor. Leg het voedsel in de binnenpan en plaats de deksel.
- Steek de stekker van de slowcooker in het stopcontact.
- Het display wordt blauw verlicht en er wordt 00:00 op weergegeven.
- Selecteer de stand LOW (Laag) of HIGH (Hoog) met de knop "MODE" (Modus).
- Gebruik de knoppen "+" en "-" om de tijd handmatig minimaal 30 minuten en maximaal 20 uur in stappen van 30 minuten te verkorten of verlengen.
- Voorgeprogrammeerde standen:
 - LOW (Laag): 8 uur
 - HIGH (Hoog): 4 uur
- Druk wanneer de gewenste temperatuur is ingesteld op de knop POWER (Aan/uit). De tijd stopt met knipperen en het apparaat begint nu met opwarmen.
- Op het display wordt afgeteld naar nul. De resterende kooktijd wordt weergegeven. De slowcooker begint te werken. Het voedingslampje begint te branden.
- Kook altijd met de deksel op de pan.
- **BEANGRIJK!** Verwijder de deksel tijdens het bereiden niet te vaak, want dit verlengt de bereidingstijd.
- Serveren. De slowcooker schakelt automatisch over naar de stand WARM. Het voedsel wordt nu 1 uur op temperatuur gehouden. U kunt de tijd handmatig aanpassen met de knoppen "+" en "-". Het wordt niet aanbevolen om het voedsel langer dan 4 uur warm te houden.

BEANGRIJK! De slowcooker blijft werken tot hij wordt uitgeschakeld. Zorg dat het voedsel niet te gaar wordt. Houd de bereiding in de gaten en schakel de slowcooker uit als het voedsel correct is bereid.

- Gebruik pannenlappen bij het verwijderen van de deksel.
- **LET OP:** de verwijderbare binnenpan is niet bestand tegen plotselinge temperatuurwijzigingen. Voeg GEEN koud voedsel toe als de binnenpan heet is.

- Pak de binnenpan bij de handgrepen vast en verwijder deze van het onderstel.
- Aan tafel serveren. Plaats als u direct vanuit de binnenpan serveert altijd een onderzetter of een beschermende mat onder de pot voordat u deze op een tafel of aanrecht zet.

VOORZICHTIG: De pan is heet en kan brandwonden veroorzaken.

RECEPT

- **Portugese knoflookkip**
1 middelgrote ui, in dunne plakjes gesneden
6 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden
2 middelgrote tomaten in kwarten gesneden, 75 gram gebraden ham, in stukjes gesneden
75 gram rozijnen (blanke rozijnen)
1,7 kg kip 120 ml port
120 ml brandewijn
1 theelepel dijonmosterd
2 theelepels tomatenpuree
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water
1 theelepel rode wijnazijn
toefjes peterselie
zout

Meng de plakjes ui, knoflook, tomaten, ham en rozijnen. Verwijder de invindige organen uit de kip en leg deze opzij om ze aan andere keer te gebruiken; spoel de binnenzijde en buitenzijde van de kip en maak hem droog. Zet de vleugels vast en bindt de dijnen vast. Plaak de kip op het uimgensel. Meng de port, de brandewijn, de mosterd en de tomatenpuree en giet dit over

Deckel ab und lassen Sie es unter zwei- oder dreimaligem Rühren köcheln, bis die Soße eindickt (ca. 10 -15 Minuten). Abschmecken je nach Geschmack. Gießen Sie die Soße über das Hähnchen.

Rindfleisch- und Kartoffelintopf

1-1,25 kg sehr mageres Rindfleisch
 2 Esslöffel Speck oder anderes Fett
 2 große gewürfelte Zwiebeln
 5 große Kartoffeln, geachtelt
 4 oder 5 große Karotten, in 5 cm große Stücke geschnitten; Salz und Pfeffer zum Abschmecken; 1 Dose Tomatensuppe

Braten Sie das Fleisch im Fett oder Speck scharf an. Geben Sie die gewürfelten Zwiebeln dazu. Geben Sie das Fleisch, die Zwiebeln, das Gemüse, die Gewürze und die Dose Tomatensuppe mit etwas Wasser in den Schongarer. 7 Stunden lang auf niedriger (LOW) Einstellung köcheln lassen. Bei Bedarf mehr Wasser zugeben. Mit Brot servieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Reinigen Sie die Dampfschüssel, die Reisschüssel, den Deckel und das Tropfblech in warmem Seifenwasser. Diese Teile sind auch Spülmaschinest.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Legen Sie die Basis nicht in die Spülmaschine, sondern reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu/

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

- La superficie puede calentarse durante el uso.

Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Reciclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

SEGURIDAD

- No coloque la olla de cocción lenta encima ni cerca de superficies calientes ni llamas vivas.
- Nunca cocine directamente en la base. Utilice únicamente el recipiente de cocción cerámico.
- No toque la unidad mientras esté en uso; las superficies pueden calentarse. Utilice siempre guantes para horno y toque solo las asas y los tiradores.
- No mueva la unidad mientras esté cocinando; pesará mucho y estará extremadamente caliente.
- Tenga cuidado cuando quite la tapa, ya que saldrá vapor. Apártese siempre de la tapa, levántela con cuidado y deje que salga el vapor.
- Mientras esté cocinando, la tapa se sella y mantiene la humedad de los alimentos. Si levanta la tapa mientras está cocinando, los alimentos tardarán más en cocinarse.
- Utilice siempre el ajuste HIGH o LOW para cocinar los alimentos. La opción WARM solo es adecuada para los alimentos que están totalmente cocinados.
- Nunca utilice el recipiente de cocción extraíble sobre una estufa, llama abierta o placa de calor. Es posible introducir el recipiente de cocción en un horno a una temperatura máxima de 170 °C, pero solo sin la tapa.
- Nunca llene en exceso la olla de cocción lenta; asegúrese de dejar suficiente espacio para que los alimentos hiervan. De esta forma evitará que el contenido se derrame.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- Asa de la tapa
- Tapa de cristal
- Olla cerámica
- Asa de la olla de cocción lenta
- Base exterior de acero inoxidable
- Pantalla
- Panel de control

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje del dispositivo.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lave todas las piezas sueltas con agua templada y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. Estas partes se pueden lavar en el lavavajillas.
- El elemento calentador de la parte inferior de la base se calienta mucho. Nunca lo toque ya que podría sufrir quemaduras graves.
- Antes de usar la olla de cocción lenta por primera vez, utilicela solo con agua siguiendo los pasos que se indican a continuación:
 - Coloque la olla cerámica dentro de la base.
 - Añada 4 tazas de agua a la olla cerámica y tápela con la tapa de cristal.
 - Enchufe la unidad en la toma de corriente.
 - Pulse el botón de modo y seleccione "HIGH".
 - Ajuste el temporizador en 30 minutos con los botones "+/-".
 - Pulse el botón de encendido para encender la unidad.
 - Durante el calentamiento puede producirse un ligero olor. Desaparecerá; se trata del polvo de la fabricación.
 - Quando hayan transcurrido 30 minutos, la unidad cambiará a "WARM". En ese momento, apague el botón y desenchufe la unidad.
 - Deje que la unidad se enfríe durante 15 minutos. Quite la tapa de cristal y la olla cerámica de la base.
 - Retire con cuidado el agua de la olla cerámica.
 - Enjuague y seque las piezas bien.

USO

El panel de control tiene tres ajustes de potencia: LOW, HIGH y WARM.

- LOW: este ajuste acumula el calor de manera gradual. Cucea a fuego lento los alimentos durante un periodo de tiempo prolongado de hasta 12 horas. Este ajuste es ideal si no va a estar en casa en todo el día y desea que la comida esté lista cuando vuelva.

- HIGH: este ajuste cocina los alimentos más rápido, ya que alcanza la temperatura máxima mucho más deprisa. Por lo tanto, permite cocinar los alimentos el doble de rápido que el ajuste LOW. En el ajuste HIGH, es posible que deba añadir líquido durante el proceso de cocción, ya que los alimentos hervirán. Este ajuste es ideal si desea cocinar un plato más rápido.
- NOTA: Si lo desea, durante la cocción puede cambiar entre los ajustes LOW y HIGH para acelerar el proceso.
- WARM: este ajuste se utiliza para mantener la temperatura de los alimentos una vez se han cocinado. Este ajuste no sirve para cocinar los alimentos, ya que su temperatura es demasiado baja.

Tiempo de cocción	Ajuste de potencia recomendado
6-8 horas	LOW
4-6 horas	HIGH

Alimento	Peso	Tiempo (LOW)	Tiempo (HIGH)
Ternera	2,0 - 2,5 kg	8 horas	6 horas
Pollo entero	2,0 - 3,0 kg	6 horas	4 horas
Cerdo	1,0 - 1,5 kg	6 horas	4 horas

Table 1: Tabla de cocción con olla de cocción lenta

- Prepare la receta según las instrucciones. Coloque los alimentos en la olla y cubra.
- Enchufe la olla de cocción lenta a la toma eléctrica.
- La pantalla se encenderá en color azul y se mostrará 00:00.
- Seleccione el ajuste LOW o HIGH pulsando el botón "MODE".
- Utilice los botones "+" y "-" para aumentar o disminuir manualmente el tiempo en incrementos de 30 minutos. El tiempo mínimo es de 30 minutos y el máximo es de 20 horas.
- Ajustes preprogramados:
 - LOW: 8 horas
 - HIGH: 4 horas
- Si la temperatura deseada ya está ajustada, pulse el botón "POWER". El tiempo dejará de parpadear y la unidad comenzará a calentar.
- En la pantalla comenzará una cuenta atrás indicando el tiempo de cocción restante. Comenzará la cocción lenta. El indicador de encendido se iluminará.
- Cocine siempre con la tapa puesta.
- IMPORTANTE!** No quite la tapa con frecuencia al cocinar ya que esto prolongará el tiempo de cocción.
- Servir. La olla de cocción lenta pasará automáticamente al ajuste WARM, que mantendrá los alimentos calientes durante 1 hora. Puede ajustar manualmente el tiempo con los botones "+" y "-". No es recomendable mantener la comida caliente durante más de 4 horas.
- IMPORTANTE!** La olla de cocción lenta funcionará hasta que se apague. No cocine los alimentos en exceso. Supervise la cocción y asegúrese de apagar la olla de cocción lenta cuando los alimentos se hayan cocinado correctamente.
- Quite la cubierta con ayuda de los soportes de la olla.
- PRECAUCIÓN:** El recipiente de cocción extraíble no soporta los cambios repentinos de temperatura. Si el recipiente de cocción está caliente, NO añada alimentos fríos.
- Agarre la olla por las asas y retírela del cuerpo.
- Servir en mesa. Si está sirviendo directamente de la olla, coloque siempre un salvamanteles o acolchamiento protector bajo la olla antes de colocarla sobre una mesa o encimera.
- ATENCIÓN:** La olla estará caliente y puede provocar quemaduras.

RECETAS

Pollo al ajo portugués
 1 cebolla mediana, cortada en rodajas finas
 6 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
 2 tomates medianos cortados en cuartos 75 gr de jamón braceado picado 75 gr de pasas (pasas doradas)
 Pollo de 1,7 kg 120 ml de Oporto
 120 ml de Brandy
 1 cucharadita de mostaza de Dijon
 2 cucharaditas de puré de tomate
 1,5 cucharaditas de almidón de maíz
 2 cucharadas de agua fría
 1 cucharadita de vinagre de vino tinto
 ramas de perejil
 sal

Mezcle las rodajas de cebolla, el ajo, los tomates, el jamón y las pasas. Quite los menudillos del pollo y reserve para otro uso; lave y seque el pollo por dentro y por fuera. Sujete las alas y ate los muslos. Coloque el pollo sobre la mezcla de cebolla. Mezcle el Oporto, el Brandy, la mostaza y el puré de tomate y vierta sobre el pollo. Cubra y cocine lentamente a potencia baja (LOW) hasta que la carne de los muslos esté tierna (7 a 8 horas) Coloque el pollo con cuidado sobre una bandeja de horno y dore aproximadamente durante 5 minutos. Ponga el pollo sobre una placa caliente. Retire la grasa del líquido de cocción y mezcle con la solución de almidón de maíz. Seleccione la potencia alta (HIGH), cubra y cueza a fuego lento, moviendo 2 ó 3 veces hasta que la salsa espese (aproximadamente 10 -15 minutos). Añada el vinagre y condimento al gusto. Para servir, decore el pollo con perejil y tomates en cuartos. Corte el pollo y añada un poco de salsa. La salsa restante puede servirse en una salsaera.

Pollo con arándanos

1 cebolla pequeña cortada en rodajas finas
 100 gr de arándanos frescos o congelados (descongelados)
 1 kg de muslos de pollo sin piel deshuesados
 60 ml de ketchup
 2 cucharaditas de azúcar en bruto
 1 cucharadita de mostaza seca
 2 cucharaditas de vinagre de sidra
 1,5 cucharaditas de almidón de maíz
 2 cucharadas de agua fría Sal

Mezcle las cebollas y los arándanos en la olla de cocción lenta. Lave y seque los muslos de pollo y colóquelos en la olla. En un cuenco pequeño mezcle el ketchup, el azúcar, la mostaza y el vinagre y vierta esta mezcla sobre el pollo. Cubra y cueza a baja potencia (LOW) hasta que el pollo esté tierno (6 ½ -7 ½ horas). Coloque con cuidado el pollo sobre un plato para servir. Mezcle el almidón de maíz con el agua y añada esta mezcla al líquido de cocción. Sitúe la potencia en la posición alta (HIGH), cubra con la tapa y cueza a fuego lento, moviendo 2 ó 3 veces hasta que la salsa espese (aproximadamente 10 -15 minutos). Condimente al gusto. Vierta la salsa sobre el pollo.

Estofado de ternera y patata

1-1,25 kg de ternera muy magra
 2 cucharadas de grasa de tocino u otra grasa
 2 cebollas grandes en dados
 5 patatas grandes cortadas en octavos
 4 ó 5 zanahorias grandes cortadas en trozos de 5 cm Sal y pimienta para condimentar 1 lata de sopa de tomate

Dore la carne en la grasa o la grasa de tocino. Añada las cebollas en cubos. Coloque la carne, las cebollas, las verduras, los condimentos y la lata de sopa de tomate, junto con un poco de agua, en la olla de cocción lenta. Cueza a fuego lento durante 7 horas a baja potencia (LOW). Añada más agua en caso necesario. Sirva con pan.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríen todas las piezas.
- Limpie las cubetas de vapor, el recipiente para el arroz, la cubierta y la bandeja de goteo con agua templada jabonosa. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- No sumerja la base en agua ni otros líquidos. No meta la base en el lavavajillas. Limpíela con un paño húmedo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Supporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu/

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

- A superfície pode aquecer durante a utilização.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenhm um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é de domínio público e não é uma marca comercial.



A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos a responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, segundo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

SEGURANÇA

- Não coloque a Slow Cooker sobre ou perto de superfícies quentes ou de chamas vivas.
- Nunca cozinhe diretamente na unidade base. Utilize apenas o recipiente de cozedura em cerâmica.
- Não toque na unidade quando estiver a utilizá-la, pois as superfícies podem ficar quentes. Use sempre luvas de forno e toque apenas nas pegas e botões.
- Não mova a unidade durante a cozedura, pois a unidade estará extremamente quente e pesada.
- Preste atenção quando retirar a tampa, pois o vapor escapará; levante sempre a tampa lentamente para longe de si para deixar escapar o vapor.
- A tampa forma uma vedação durante a cozedura e mantém a humidade dos alimentos. Levantar a tampa durante o processo de cozedura adicionará mais tempo à preparação dos alimentos.
- Utilize sempre o ajuste ALTO (HIGH) ou BAIXO (LOW) para cozinhar alimentos. A opção QUENTE (WARM) só é adequada para alimentos totalmente cozinhados.
- Nunca utilize o recipiente de cozedura amovível num fogão, chama aberta ou placa de aquecimento sólida. O recipiente de cozedura pode ser colocado num forno a uma temperatura máxima de 170 °C, mas apenas sem a tampa.
- Nunca encha demasiado a Slow Cooker, deixe espaço suficiente para ferver o conteúdo. Isto evitará que o conteúdo borbulhe.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Pega da tampa
- Tampa de vidro
- Panela de cozedura em cerâmica
- Pega da Slow Cooker
- Base exterior em aço inoxidável
- Visor
- Painel de controlo

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todas as peças soltas com água quente e detergente. Enxágue e seque cuidadosamente por baixo.
- Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- O elemento de aquecimento na parte interior da base aquece bastante. Nunca toque nesta peça, pode sofrer queimaduras muito graves.
- Antes de utilizar a Slow Cooker pela primeira vez, use a panela exterior com água seguindo os passos abaixo:
 - Coloque a panela cerâmica dentro da base.
 - Deite 4 chávenas de água na panela de cerâmica e cubra com a tampa de vidro.
 - Ligue a unidade à tomada de alimentação.
 - Prime o botão de modo e selecione "WARM".
 - Regule o temporizador para 30 minutos usando os botões "+/-".
 - Prime o botão de ligar para ativar a unidade.
 - Durante o aquecimento poderá sentir um ligeiro odor. Trata-se de pó de fabrico que desaparecerá com o tempo.
 - Após 30 minutos a unidade mudará para "WARM", altura em que deve desligar o botão de alimentação e desconectar a unidade.
 - Deixe a unidade arrefecer durante 15 minutos. Remova a tampa de vidro e a bacia de cerâmica da base.
 - Retire cuidadosamente a água da taça de cerâmica.
 - Enxágue e seque bem as peças.

- Coloque a panela cerâmica dentro da base.
- Deite 4 chávenas de água na panela de cerâmica e cubra com a tampa de vidro.
- Ligue a unidade à tomada de alimentação.
- Prime o botão de modo e selecione "WARM".
- Regule o temporizador para 30 minutos usando os botões "+/-".
- Prime o botão de ligar para ativar a unidade.
- Durante o aquecimento poderá sentir um ligeiro odor. Trata-se de pó de fabrico que desaparecerá com o tempo.
- Após 30 minutos a unidade mudará para "WARM", altura em que deve desligar o botão de alimentação e desconectar a unidade.
- Deixe a unidade arrefecer durante 15 minutos. Remova a tampa de vidro e a bacia de cerâmica da base.
- Retire cuidadosamente a água da taça de cerâmica.
- Enxágue e seque bem as peças.

UTILIZAÇÃO

O painel de controlo tem três configurações de potência: LOW, HIGH e WARM.

- LOW - Esta configuração cria uma acumulação gradual de calor. Cozinha suavemente os alimentos durante um longo período de tempo, até 12 horas. Esta configuração é ideal se estiver longe de casa durante o dia e desejar que a comida esteja pronta ao chegar a casa.
- HIGH - Esta configuração permite cozinhar os alimentos mais rapidamente, uma vez que atinge a temperatura máxima muito mais rapidamente. Assim, permite cozinhar os alimentos duas vezes mais rapidamente do que na configuração LOW. Poderá ser necessário adicionar líquido durante o processo de cozedura porque os alimentos ferverem quando estão na configuração HIGH. Esta configuração é ideal se pretende cozinhar um prato num período de tempo mais curto.
- NOTA: pode alternar entre LOW e HIGH durante o processo de cozedura se pretende acelerar a preparação dos alimentos.
- WARM - esta configuração pode ser usada para manter a temperatura dos alimentos depois de terminar o processo de cozedura. Esta configuração não é adequada para a cozedura dos alimentos, pois a temperatura é demasiado baixa.

- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / PISANJE ZAPČASTI



- Задав требуемую температуру, нажмите кнопку POWER (ПИТАНИЕ). Таймер перестанет мигать и прибор начнет нагреваться.
- На дисплее будет отображаться обратный отсчет оставшегося времени приготовления. Запустится процесс медленного приготовления блюда. Загорится сетевой индикатор.
- Готовьте блюдо с накрытой крышкой.
- ВАЖНО!** Во время готовки не снимайте крышку часто, поскольку это увеличит время готовки.
- Сервировка. Медленноварка автоматически переходит в режим WARM (ПОДОГРЕВ) и сохраняет блюдо горячим в течение часа. Время работы в режиме подогрева можно изменить, используя кнопки «+» и «-». Не рекомендуем устанавливать подогрев более чем на 4 часа.
- ВАЖНО!** Медленноварка работает до отключения (положение «ВЫКЛ.»). Не переваривайте продукты. Следует контролировать процесс приготовления и убедиться, что медленноварка «ВЫКЛ.» после надлежащего приготовления блюда.
- Использование держателей чаши, снятие крышки.
- ВНИМАНИЕ!** Во избежание повреждений запрещается подвергать съемную чашу резким перепадам температуры. Если чаша нагрета, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать в нее холодные продукты.
- Возьмите чашу за ручки и выньте ее из основания медленноварки.
- Поддача блюда к столу. Если блюдо подается непосредственно из чаши медленноварки, прежде чем поставить ее на стол, следует поместить под чашу подложку или подставку.
- ВНИМАНИЕ!** Чаша сильно нагревается и может привести к ожогам.

РЕЦЕПТЫ

- Цыпленок с чесноком по-португальски**
- 1 средняя мелко нарезанная головка лука
 - 6 мелко нарезанных зубчиков чеснока
 - 2 средних разрезанных на четвертинки томата, в объеме ½ чашки с нарезанной жареной ветчиной
 - ½ чашки изюма (золотистый)
 - 1,7 кг курицы ½ стакана портвейна
 - ½ стакана бренди
 - 1 чайная ложка дижонской горчицы
 - 2 чайные ложки томатного пюре
 - 1,5 чайные ложки кукурузного крахмала
 - 2 столовые ложки холодной воды
 - 1 чайная ложка уксуса из красного вина
 - зелень петрушки
 - соль

Смешайте нарезанный лук, чеснок, помидоры ветчину и изюм. Выньте куриные потроха и отложите их в сторону для использования в дальнейшем; вытрите промытую снаружи и изнутри тушку цыпленка. Закрепите крылья и свяжите бедра. Поместите цыпленка на нарезанный лук. Смешайте портвейн, коньяк, горчицу и томатное пюре и полейте полученной смесью тушку цыпленка. Накройте медленноварку крышкой и готовьте в режиме «МИНИМУМ» (LOW) (7 – 8 часов), пока мясо в области бедер не станет мягким. Затем аккуратно поместите цыпленка на противень духовки и обжарьте 5 минут. Поместите цыпленка на горячую тарелку. Удалите жир из варочной жидкости и смешайте ее с кукурузным крахмалом. Выберите режим «МАКСИМУМ» (HIGH), накройте чашу крышкой и тушите, помешивая 2 или 3 раза до загустения соуса (10–15 минут). Добавьте уксус и соус по вкусу. Прежде чем подать цыпленка на стол, украсьте блюдо зеленью петрушки и разместив вокруг цыпленка четвертинки томата. Разрежьте цыпленка и добавьте немного соуса. Оставшийся соус можно подавать в соуснице.

- Цыпленок с клюквой**
- 1 мелко нарезанная небольшая головка лука
 - 1 стакан свежей или замороженной (нерастаявшей) клюквы
 - 1 кг куриных бедер без кожи и костей
 - ¼ чашки кетчупа
 - 2 чайные ложки нерафинированного сахара
 - 1 чайная ложка сухой горчицы
 - 2 чайные ложки яблочного уксуса
 - 1,5 чайных ложки кукурузного крахмала
 - 2 столовые ложки холодной воды, соль

Смешайте лук и клюкву в медленноварке. Промойте и вытрите куриные бедра и поместите их в медленноварку. Смешав кетчуп, сахар, горчицу и уксус в небольшой чашке, полейте полученной смесью курицу. Накройте крышкой и тушите в режиме «МИНИМУМ» (LOW), пока мясо курицы не станет нежным (6 ½ - 7 ½ часов). Аккуратно поместите цыпленка на сервировочное блюдо. Смешайте кукурузный крахмал с водой и влейте смесь в готовую жидкость. Включите жар на «МАКСИМУМ» (HIGH), накройте крышкой и тушите, помешивая 2 или 3 раза до загустения соуса (около 10-15 минут). Соус добавляю по вкусу. Полейте цыпленка соусом.

Говядина и тушеный картофель

- 1–1,25 кг постной говядины
- 2 столовые ложки свиного или другого жира
- 2 крупных головки лука
- 5 крупных картофелин, нарезанных на восемь долек
- 4 или 5 больших морковок, разрезанных на куски по 5 см. Соль и перец для приправления консервированного томатного супа (1 банка)

Поджарьте мясо на свином или другом жире. Добавьте нарезанный кубиками лук. Поместите мясо, лук, овощи, приправу и консервированный томатный суп в медленноварку и добавьте немного воды. Тушите около 7 часов в режиме «МИНИМУМ» (LOW). При необходимости добавьте воду. Подать с хлебом.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Извлеките штепсельную вилку из розетки и дождитесь, пока компоненты остынут.
- Помойте паровые и рисовую чаши, крышку и маслосборник в теплой мыльной воде. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
- Не погружайте основание в воду или другую жидкость. Не помещайте основание в посудомоечную машину, а протрите ее влажной тканью.
- Очистите внешнюю сторону устройства с помощью влажной ткани. Во избежание повреждения устройства, запрещается использовать жесткие или абразивные чистящие средства, металлические мочалки или абразивную губку. Не погружайте в воду или другую жидкость.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка
 Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swardvenstraat 65
 5048 AV Tilburg | The Netherlands